

# Notre carte





LE VIN DU MOMENT

# CLOS MARSALETTE

**2014**

PESSAC-LEOGNAN Rouge



**Robe**

Couleurs : Violet

**Nez**

Intensité aromatique : 3/5 *semi intense*

Arômes : Floraux Fruités

**Bouche**

Niveau d'acidité : 3/5 *tendre*

Niveau de sucre : 1/5 *très sec*

Le corps : 3/5 *demi-corps*

Degré de boisage : 2/5 *petite touche boisée*

Les tannins : 2/5 *coulant*

Niveau de complexité : 2/3 *complexité moyenne*

**Conservation**

Vin de garde : Oui

Apogée : 3-8 ans

Plage de dégustation : Entre 2018 et 2023

Plage de dégustation idéale : Entre 2018 et 2023

Température idéale : 14° à 16°

La bouteille 75 cl : **43,75 €** - Le verre 15 cl : **9,25 €**

Ouvert toute l'année midi et soir - Fermé le samedi et le dimanche  
Accueil de la clientèle : Service du midi de 12h00 à 13h30 - Service du soir : de 20h00 à 21h30

## NOUVEAUTES 2023

### *Nos viandes et poissons à partager*

- Carré de Porc Noir de Bigorre (*Pour 2 personnes*) 69,50 €
- Carré de Porc Noir de Bigorre (*Pour 4 à 5 personnes*) 160,00 €
- Gigot d'agneau du Poitou-Charentes *Label Rouge* (1,3 kg environ) 95,00 €
- Gigot d'agneau du Poitou-Charentes *Label Rouge* (1,1 kg environ) 78,00 €

*Ces pièces sont découpées devant vous*

---

### LES SUGGESTIONS DU CHEF

#### ENTREE

- Asperges blanches des Landes, sauce mousseline 12,80 €

#### PLAT

- Tournedos de faux filet de bœuf bardé de ventrèche bigourdane 19,20 €

*avec accompagnement au choix ou*

- Haricots tarbais Label Rouge* cuisinés à la tomate Supplément 7,50 €

---

Ouvert toute l'année midi et soir - Fermé le samedi et le dimanche  
Accueil de la clientèle : Service du midi de 12h00 à 13h30 - Service du soir : de 20h00 à 21h30



Huîtres  
**Yves Papin**  
Bassin de Marennes Oléron - La Temblade



**- Les Fines n°2 :**

- 6 huîtres Fines n°2 14,60 €
- 9 huîtres Fines n°2 21,50 €
- 12 huîtres Fines n°2 28,35 €

**- Les Spéciales n°2 :**

- 6 huîtres Spéciales n°2 19,30 €
- 9 huîtres Spéciales n°2 28,60 €
- 12 huîtres Spéciales n°2 37,85 €

**POUR PATIENTER**

- **A découvrir...** l'assiette « **Tout Porc Noir de Bigorre** » : boudin galabar, fromage de tête et petits piquillos 21,30 €
- Paletta de Jabugo 3X 100% Bellota de **MAXIMILIANO** à Séville 16,80 €  
*Coupé main - 36 mois de séchage*  
*Assiette accompagnée de beurre bâton du Poitou-Charente à la fleur de sel de Noirmoutier*
- Viande de bœuf de Galice maturée fumée, petits cornichons extra fins 12,80 €

**NOS ENTREES FROIDES**

- Ceviche de maigre sauvage, leche de tigre, oignon rouge, grenade, pomme Granny Smith, condiment patate douce et coriandre 17,90 €
- Terrine de foie gras de canard **Label Rouge** de la Maison Castaing dans les Landes et son chutney exotique, brioche toastée 16,50 €

**NOS ENTREES CHAUDES**

- Oeuf parfait, crémeux de châtaigne, croutons de pain de seigle à l'ail, éclats de châtaignes torréfiés 11,20 €
- Tricandilles en brochette cuite à la plancha, ail et persil 12,90 €
- Tartine os à moelle, échalotes au vin rouge et oignons confits, persillade, jus de volaille, poivre fumé 18,35 €
- Poêlée de soupions, brunoise de poivrons et oignons confits, chorizo de Jabugo et piment d'Espelette 16,50 €

## L'ENTRE DEUX

- Lamproie à la bordelaise (400 gr environ) 61,20 €

*Accompagnement : pommes de terre Roseval vapeur et pain grillé aillé*

- Escargots à la bordelaise (400 gr environ) 45,20 €

*Les lamproies et escargots à la bordelaise sont d'une exceptionnelle qualité gustative.*

*Les poids qui vous sont proposés peuvent être servis pour 1 ou 2 personnes*

*et peuvent alors convenir comme entrée tout comme plat principal.*

## NOS POISSONS

- Risotto de champignons à l'huile de truffe, coquilles saint-jacques snackées 26,00 €

- Pavé de maigre, pommes de terre grenaille caramélisées au miel, échalotes au vin rouge, sauce bordelaise 24,95 €

## DES ETABLISSEMENTS CASTAING

- Magret de canard gras extra des Landes grillé entier (400 gr env.), jus de volaille réduit 27,90 €

*En Rossini* Supplément 8,90 €

- 1/2 magret de canard gras extra des Landes grillé (200 gr env.), jus de volaille réduit 15,95 €

*En Rossini* Supplément 8,90 €

*avec accompagnement au choix*

## LES PIGEONS DE MIOS

- Pigeonneau de la ferme de Mios (600 gr environ) entier, jus réduit, garniture au choix 34,95 €

- 1/2 pigeonneau de la ferme de Mios, jus réduit et garniture au choix 19,55 €

*avec accompagnement au choix*

## NOS PRODUITS TRIPIERS

- Rognon de veau poêlé, sauce moutarde à l'ancienne et accompagnement au choix 22,80 €


---

Ouvert toute l'année midi et soir - Fermé le samedi et le dimanche  
Accueil de la clientèle : Service du midi de 12h00 à 13h30 - Service du soir : de 20h00 à 21h30

*Depuis sa création en 1927, le Chiopot est l'ambassadeur des races à viandes et vous propose des viandes d'exception*

*Toutes nos viandes sont cuites à la plancha et assaisonnées d'Epice Trappeur (Origine du Canada)*

### Viande de race LIMOUSINE - Origine France

- Côte (1,6 kg environ - Pour 3 personnes), sauce béarnaise 106,00 €
- Côte (1,2 kg environ - Pour 2 personnes), sauce béarnaise 78,80 €
-  - L'entrecôte (400 gr environ), médaillon de moelle 29,80 €
- Le faux-filet (400 gr environ) 29,80 €
- Tournedos de filet de bœuf 28,20 €  
*En Rossini* Supplément 8,90 €


### Viande de race BARROSA - Origine Portugal



*viande exceptionnelle maturée sur os pendant 90 jours*

- Côte de bœuf vendue au kilo (*Voir tableau*) 110,00 €/kg



- T-bone de veau (420 gr environ) sauce normande 29,10 €
-  - Onglet de bœuf (Origine Allemagne) 21,65 €
- Tartare de bœuf traditionnel avec œuf de poule **bio** à cheval 21,90 €

### Avec garnitures au choix

*Frites maison ou Purée de pomme de terre du chef ou Salade verte ou*

*Haricots tarbais **Label Rouge** cuisinés à la tomate*

Supplément 7,50 €

---

Ouvert toute l'année midi et soir - Fermé le samedi et le dimanche  
Accueil de la clientèle : Service du midi de 12h00 à 13h30 - Service du soir : de 20h00 à 21h30





## FROMAGES

- Fromage de la fromagerie Onetik du Pays Basque  
(Chèvre-brebis affiné 10 mois) 11,80 €

## NOS DOUCEURS

*Afin de mieux vous servir, il est recommandé de commander vos desserts en début de repas*

- Moelleux au chocolat noir guanaja 70% servi tiède et coulant et sa boule de glace vanille  
*Notre spécialité* - (à commander en début de repas) 10,80 €
- Crème brûlée du moment 9,50 €
- Nougat glacé aux fruits confits et coulis de fruits rouges - *Notre spécialité* 9,50 €
- Brioche perdue, caramel beurre salé et boule de glace vanille 8,80 €
- Mousse au chocolat noir Guanaja 70% VALRHONA et ses copeaux 8,80 €
- Riz au lait crémeux 7,90 €
- Fraises Gariguettes confites au romarin sur lit de fromage blanc du Limousin 7,80 €
- Tout simplement... Fraises Gariguettes au sucre, avec ou sans chantilly maison 7,20 €
- Café, déca ou thé gourmand 10,80 €
- Pruneau à la Vieille Prune *Louis Roque* pour accompagner votre café (18°) 6,30 €

## GLACES, SORBETS ET COUPES GLACEES



- Glaces 3 boules parfums au choix 6,40 €  
*Vanille, café, chocolat, rhum-raisins, caramel beurre salé, pistache, yaourt bulgare*
- Sorbets 3 boules parfums au choix 6,40 €  
*Citron vert, cassis, framboise, poire, fraise, orange sanguine, ananas, cerise noire*
- Café liégeois à l'ancienne (Glace café, glace vanille, crème de café, chantilly) 8,80 €
- Chocolat liégeois (Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly) 8,80 €
- Coupe colonel (Sorbet citron arrosé de vodka) 9,40 €

## COCKTAILS COFFEE

- Jamaican Coffee (Rhum Jamaica 4cl, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly) 7,80 €
- French Coffee (Cognac Ragnaud Sabourin VS 4cl, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly) 9,40 €
- Irish Coffee (Irish Whiskey Jameson 4cl, café Soubira, sirop de sucre de canne, chantilly) 9,80 €

Ouvert toute l'année midi et soir - Fermé le samedi et le dimanche  
Accueil de la clientèle : Service du midi de 12h00 à 13h30 - Service du soir : de 20h00 à 21h30